



[12] 发明专利申请公开说明书

[21]申请号 92112680.8

[43]公开日 1994 年 5 月 11 日

[51]Int.Cl⁵

A21D 2/02

[22]申请日 92.11.4

[71]申请人 宋明洁

地址 100061北京市崇文区光明路甲一号北空
机关医院

[72]发明人 宋明洁

说明书页数:

附图页数: .

[54]发明名称 减肥保健面包和妇血康面包配制方法

[57]摘要

本发明引用最新科研信息和多年来临床实践和科学实验已经证明的人类结肠癌、乳腺癌与饮食中低纤维素、高脂肪, 及钙、硒、钼缺乏的有关理论, 设计两种类型的面包。其一“减肥保健面包”因其含量科学的高纤维素、低动物脂肪, 并含较多钙、硒和钼的配方, 对中年以上肥胖、高血压、高血脂、冠心病病人可起到以食物代药的防治保健作用, 尤其对于降低大肠癌发病率有肯定作用, 因不含任何化学添加剂而无副作用。其二“妇血康面包”针对广大妇女因生理性因素有很高的“缺铁性贫血”发病率现实, 适当增加食物中铁、钙含量, 可有效防治该类贫血, 保护妇女健康。

BEST AVAILABLE COPY

1. 两种保健面包食品，可对肥胖、高脂血症、胆石症、高血压、糖尿病，特别对大肠癌、乳腺癌，以及缺铁性贫血产生预防作用；其特征是：在“减肥保健面包”的配方中增加了小麦糠的含量，而降低了动物脂肪的含量，并适量增加了微量元素含量；在“妇血康面包”中主要增加了适量铁和钙。

2. 根据权利要求1所述的配方改进，在“减肥保健面包”中的特征是：500克标准粉中加小麦糠5%，植物油5%，硒0.5mg，钼1mg，在“妇血康面包”中的特征是：500克标准粉中加入铁10mg，钙1500mg。

BEST AVAILABLE COPY

减肥保健面包和妇血康面包配制方法

我们设计的这两种食品属于食品加工中的保健配方改进。

① (一)、近年,关于膳食中纤维素、脂肪和微量元素与大肠癌及多种其它常见病的关系有众多文献报告,结论早已明确,那就是:低纤维素、低硒、钼和高脂饮食可大大提高上述疾病的发病率。

其中主要参考文献:

1、周兰,大肠癌:实用老年消化疾病,人民军医出版社:1988,105。

2、沈明等,大肠癌:消化系统恶性肿瘤,知识出版社:1983,233。

② 3、莫善兢,大肠癌,上海科技文献出版社:1986,6。

4、Reddy—Bs,等, Effect of dietary fiber on colonic bacterial enzymes and bile acids in relation to colon cancer. Gastroenterology, 1992, May; 102(5):1475—82。

本食品的设计思想针对上述结论,增加食品中纤维素、硒、钼水平,减少动物性脂肪含量,提倡科学合理膳食构成,对防治肥胖、高脂血症、胆石症、高

血压、特别是大肠癌、乳腺癌，有积极意义。其理论依据如下：

1、小麦糠：20余年来，科学界已经明确高纤维素饮食对结肠癌、乳癌、高脂血症有肯定预防的作用，主要与排便频度、排便量、便中胆酸、固醇及细菌酶类改变有关。对小麦、燕麦、玉米糠比较，前者作用最优。文献中所用量变异较大，我们取15—25g/天。

2、植物油：动物性脂肪可引起结肠中胆酸、固醇等增多，它们与致癌物多环芳烃结构相似，在细菌作用下极易转为致癌物，植物油无此作用。

3、钙：钙可在肠腔内与脂类结合形成矿物脂肪和皂类，明显减少其毒害作用，但必须有较大的量。

4、硒和钼：流行病学已证实大肠癌发生与地理位置有关，而土壤中硒和钼含量低与其发病率增高密切相关，硒为一种强抗氧化剂，钼则是硝酸类还原酶重要成份，它们均为人体必需元素，其缺乏必然使体内致癌物增高。

上述各点加以综合，使该食品对前述疾病起到以食代药的积极治疗、预防作用，每天食用125—250g就足够。

减肥保健面包是这样配方的：

500g标准粉中加入:小麦糠25g(5%), 植物油25g(5%), 钙1000mg, 硒0.5mg, 钼1mg。

(二)、我国广大妇女,尤其育龄期妇女,因生理因素,患“缺铁性贫血”比例很高,在流行病学上早已不是新闻,但无有力矫治措施:在每天食物中加入适量铁会起到良好防治效果。

妇血康面包是这样配方的:

500g标准粉中加入:铁10mg; 钙1500mg。

以上两种食品配方一改目前面包市场上高脂、高糖、低纤维素的陈旧式样,开辟有很强针对性的保健食品市场,并且因其多为天然成份而非化学添加剂不可能有毒副作用,一定会为人民健康事业做出贡献!

THIS PAGE BLANK (USPTO)